



ค้นหาลำโพงที่มาจากความหมาย 'เสน่ห์ขนมไทย'อาหารว่าง



นอกจากรสชาติอาหารไทยที่มีความหลากหลายครบรส สร้างความประทับใจให้แก่ผู้ที่ได้ลิ้มรส ชื่อเรียกอาหารจากเมนูต่าง ๆ ยังเป็นอีกมนต์เสน่ห์ที่จะพาสัมผัส บอกเล่าเรื่องราวอาหารคาว หวานของไทย

อาจารย์ธนวิทย์ ลายิ้ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ให้ความรู้อาหารว่างของไทยว่า ในภาพรวมอาหารว่าง หมายถึง ของกินเล่นที่นอกเหนือไปจากมื้อปกติที่นำมากินในเวลาบ่าย หรือระหว่างอาหารแต่ละมื้อ อาหารว่าง อาจเป็นอาหารคาว ที่รับประทานกับน้ำชา กาแฟ หรือเครื่องดื่มอื่น ๆ ในตอนบ่าย หรือ อาจเป็นขนมหวาน เป็นขนมที่รับประทานเล่นยามหัว

“สมัยก่อนอาจเรียกอาหารทานเล่น อาหารที่ทานระหว่าง

มื้อหรือมีความหมายที่แสดงให้เห็นว่าหัวเมื่อไหร่ก็นำมารับประทาน จะเป็นอาหารหรือขนมก็ได้แต่จะเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำ จากที่ทราบอาหารว่างสามารถแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะคือ อาหารว่างคาว และอาหารว่างหวาน โดยทั้งสองชนิดมีลักษณะต่างกันที่ส่วนผสม อาหารว่างคาวจะมีส่วนผสมที่เป็นเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ แต่สำหรับขนมหวานจะไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ”

ยุคต่อมาเมื่อมีการรังสรรค์นานาอาหารเพิ่มขึ้น ขนมหวานอาหารว่างก็มีเพิ่มขึ้นตามมา อาหารคาวหวานที่ได้รับความนิยมจากวันวานหลายชนิดมีความต่อเนื่องมาในปัจจุบัน อีกทั้งยังทำให้อาหารว่างมีความชัดเจนมากขึ้น และมีการกำหนดเวลาเป็นมาตรฐาน ดังเช่น ช่วงรอยต่อระหว่างมื้อบ่ายและมื้อเย็น โดยต่างจากเดิมที่หัวเมื่อไหร่ก็นำมารับประทานเมื่อนั้น

ขนมไทยที่มีชื่อไพเราะ ความหมายมงคลและรูปทรงสวยงามมีหลากหลายชนิด แต่ละชนิดบอกเล่าเรื่องราวที่น่ารู้ไว้มากมาย ทั้งในด้านโภชนาการ ความพิถีพิถันในขั้นตอนการปรุงรสร้างสรรครวมถึง การเรียกชื่อ การตั้งชื่อ ทั้งนี้ อาจารย์ธนวิทย์ให้มุมมองขยายความเพิ่มว่า การเรียกชื่อ การตั้งชื่ออาหารว่างจำแนกได้โดย ตั้งชื่อหรือเรียกชื่อตามลักษณะที่มา ขนมหรืออาหารลักษณะนี้จะเกิดขึ้นในยุคสมัยใหม่ เป็นการตั้งชื่อที่บอกเล่าตรงกับถิ่นฐาน ถิ่นกำเนิด บ่งบอกเรื่องราวที่มา เป็นอีกส่วนหนึ่งที่



◀ ชื่อ ความหมาย รูปทรงสวย บอกเล่าเรื่องน่ารู้ไว้มากมาย ▶

สร้างความโดดเด่น เพิ่มความน่าสนใจให้กับอาหารและขนมได้

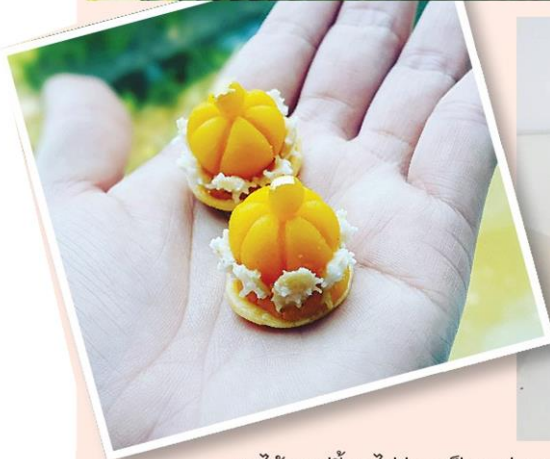
อีกประเด็นคือ การตั้งชื่อหรือเรียกตามลักษณะอาหารนั้น ๆ อย่างเช่น ช่อม่วง ซึ่งมีลักษณะเป็นเหมือนดอกไม้ มีสีม่วงหรือน้ำเงินจากดอกอัญชันนำมาสร้างสรรค์เรียกเป็นชื่อ ช่อม่วงมีสองแบบคือ ช่อม่วงหวาน หนึ่งในเมนูอาหารว่างโบราณซึ่งจะปรุงใส่หวานโดยใส่แห้ว ฟักเชื่อม ใส่งา น้ำตาล ฯลฯ ทอดด้วยแป้งที่มีกรรมวิธีทำเช่นเดียวกับช่อม่วงในปัจจุบัน แต่รูปแบบนี้จะห่อค่อนข้างยาก ใส่จะแตกได้ง่าย ส่วนอีกรูปแบบเป็นการปรับใส่เป็นช่อม่วงไส้หมู ไส้ปลา ซึ่งทำให้ปั้นได้ง่ายขึ้น ทั้งนี้ช่อม่วงเป็นอาหารโบราณ มีบันทึกปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ขนมเรไร หรือ ขนมรังไร ขนมที่มีลักษณะคล้ายรังนก โดยเมื่อนำแป้งกดลงในพิมพ์ แป้งจะเป็นเส้นเล็ก ๆ คล้ายกับเส้นขนมจีนทับซ้อนกัน จากนั้นนำไปนึ่ง เมื่อสุกจะทานกับน้ำตาล กะทิ หรือถ้ารับประทานเป็นหน้าคาว จะนำกะทิไปผัดกับเนื้อปู ใส่รากผักชีและส่วนผสมอื่น ๆ ปรุงรสให้มี

ความเค็ม หวาน เผ็ดพริกไทยชนิดหน้อย รวดไปกับเส้นที่จัดเตรียมไว้ก็จะได้เป็นเรไรหน้าปู และด้วยลักษณะขนมเหมือนดังรังนกจึงเรียกชานด้วยชื่อนี้

หมี่กรอบ ก็เช่นกันเป็นอาหารว่างที่เรียกชื่อตามลักษณะอาหาร เมื่อปรุงรสแล้วเส้นหมี่จะยังคงกรอบทน กรอบนานจึงเรียกตามลักษณะความกรอบที่ปรากฏ ขณะที่อีกเมนูที่มีชื่อไพเราะและความหมายมงคลคือ **กระทงทอง** เมื่อนำจัดทำเป็นกระทงทำจากแป้งแล้วนำไปทอดกรอบสีทอง ในกระทงจะใส่ไส้โดยไส้นั้นจะนำกุ้งไปผัดใส่กะเทียมพริกไทยเล็กน้อยและเครื่องปรุงต่าง ๆ ทานคู่กัน ดังที่กล่าวเมื่อนำทั้งความสวยงาม และรสสัมผัสละมุน มีความกรอบและมีกลิ่นหอม

นอกจากนี้ที่นำมาเป็นตัวอย่างยังมี **เมี่ยงคำ** ดังที่กล่าวเป็นการนำพืชผักต่าง ๆ อย่างเช่น ใบชะพลู ผักกาดขาว ใบทองหลางนำมาห่อเป็นขนาดพอคำ ทานกับน้ำเมี่ยง ในเมนูเมี่ยงยังเรียกออกไปได้อีกหลายชื่อ อย่างเช่น **เมี่ยงส้ม** เมี่ยงที่มีความเปรี้ยวจาก



ผลไม้รสเปรี้ยว ไม่ว่าจะเป็นมะม่วง มะนาว ลำไย นํ้ามา
ผสมในเมนูเมี่ยง ขณะที่ **ขนมค้างคาวเผือก** อีกเมนูที่เรียกตาม
ลักษณะรูปร่างของขนม จะนำแป้งมาผสมกับเผือกห่อไส้ หรือปั้นเป็น
รูปสามเหลี่ยม ลักษณะคล้ายกับค้างคาว เป็นต้น
อีกทั้ง **ตั้งชื่อหรือเรียกชื่อตามวัตถุดิบ และรสชาติของ**
วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารว่าง อย่างเช่น **ข้าวตังหน้าตั้ง** แต่เดิม
ใช้ข้าวที่ติดกันกระเพาะใบบัวที่คนโบราณใช้หุงข้าวซึ่งข้าวกันกระเพาะจะมี
ความแข็ง โดยถ้าให้ความร้อนเพิ่มก็จะมีความกรอบขึ้น บางครั้งจะเห็น

ว่ามีการโรยเกลือ โรยน้ำตาล หรือพริกกลงไปบ้างเพื่อเพิ่มรสชาติก่อน
นำมารับประทาน ส่วนหน้าตั้งในที่นี้มองว่าน่าจะมาจากความที่เคี้ยว
เพลิน เป็นที่ชื่นชอบของผู้ที่ได้ชิมอร่อยจนต้องตั้งใจทานจึงอาจเป็นที่มา
ไม่เกี่ยวเนื่องหรือมีความหมายถึงส่วนที่ราดหรือจิ้มแต่อย่างใด
ส่วนปัจจุบันข้าวตังหน้าตั้งอาจทำขึ้นเป็นกรณีพิเศษจะไม่เหมือน
กับสมัยก่อน โดยนำข้าวสุกมัดให้แบนแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จากนั้น
นำข้าวไปทอดให้พองฟูจึงมีความกรอบ และเวลาทานจะคู่กับกะทิผัดกับ
เนื้อกุ้งหรือหมู ลำไย ทานคู่กันด้วยการจิ้ม หรือราดลงบนข้าวตัง เป็นต้น



เมี่ยงสมอ อีกเมนูอาหารว่างโบราณที่ปัจจุบันไม่ค่อยได้พบเห็น จะใช้ลูกสมอเป็นวัตถุดิบให้รสหลัก เมื่อนี้เป็นยุคสมัยแบบยุคของคนที่โบราณที่ใช้วัตถุดิบดังกล่าวนำมาทำเป็นเมี่ยงซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ **ข้าวแช่** เมื่อนี้ถือเป็นหนึ่งในเมนูอาหารว่างคลายร้อนที่ได้รับความนิยม โดยมีทั้งความพิถีพิถัน ความประณีตในการทำนับแต่การหุงข้าว แช่ข้าว รวมถึงการทำเครื่องเคียงไม่ว่าจะเป็นกะปิทอด หอมทอด พริกทอดไล่ ปลาผัดหวาน หัวไชโป้ว ผัดหวาน ฯลฯ หรือแม้เมนูขนมไทยอย่าง **ขนมตาล** ขนมที่มีสีเหลืองทำจากเนื้อตาลสุก เป็นต้น

อาจารย์อนันท์กล่าวอีกว่า อีกลักษณะหนึ่งคือ **ตั้งชื่อหรือเรียกชื่อจากลักษณะรูปแบบการทำอาหารว่าง** อย่างเช่น **หมูสร้าง** เป็นการทอดการปั้นเล่นหัวให้รอบ ให้มีคิ๊ดโดยไม่เห็นเนื้อหมูด้านใน หรือ **ขนมจีบ** จะใช้มีหรือแหวนจีบโดยรอบขนม เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอาหารว่างที่ปัจจุบันไม่ค่อยได้เห็นหรือได้รับประทานอีกหลายชนิด อย่างเช่น **ขนมหั่นตรา** **ขนมชั้น** **ขนมวง** **ขนมโพรง** **แสม** **ข้าวเกรียบแก้ว** **ไส้หมู** **ไส้หวาน** รวมถึงอาหารว่างคาวที่มีส่วนผสมของเลือดหมู ปู๋เครื่องปรุงต่าง ๆ โดยมีวิธีการทำคล้ายไส้กรอกจะกินกับข้าวต้ม

นอกจากนี้ยังมี **หุ้ม** กับ **ลำเตี้ย** อาหารว่างของไทยที่บันทึกไว้ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 เป็นอีกส่วนหนึ่งที่ร่วมบอกเล่าชื่อที่มาของอาหารว่าง ทั้งนี้ อาจารย์อนันท์ ให้ความรู้ทั้งท้ายอีกว่า หากสังเกตความเป็นอาหารว่างแบบไทยยังมีอีกหลายมิติที่น่าสนใจ ทั้งในด้านความพิถีพิถัน ความชาญฉลาดประดิษฐ์สร้างสรรค์ซึ่งนำวัตถุดิบสิ่งที่มีอยู่ในธรรมชาติ ในพื้นที่นำมาผสมผสานกันจนเป็นความกลมกล่อมและลงตัว

มีความอร่อยและมีความหลากหลายทั้งในด้านเนื้อสัมผัส บางชนิดอาหารมีความกรอบ ความนุ่ม และมีความหลากหลายในการผสมผสานกัน เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้เลือกนำมารับประทานได้หลากหลาย อีกทั้งบางชนิดยังเก็บได้นานเป็นการถนอมอาหาร...

เป็นแบบอย่างที่จะส่งต่อความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ และสืบสาน

สร้างสรรค์อาหารว่างเพิ่มความหลากหลายเพิ่มขึ้น.

• พงษ์พรรณ บุญเลิศ •